

## Rezept

# Quarkstollen mit Stevia

Ein Rezept von Quarkstollen mit Stevia, am 18.01.2025

## Zutaten

<b>2</b> zimmerwarme Eier	<b>175 g</b> weiche Butter
<b>0,9 g</b> Steviosid-Extrakt	<b>3 – 4 EL</b> Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
<b>2 EL</b> Rum (nach Belieben)	<b>250 g</b> Quark (20 %)
<b>500 g</b> Mehl (Type 550)	<b>1 ½ Pck.</b> Backpulver
Salz	<b>2 Msp.</b> gemahlener Kardamom
<b>2 Msp.</b> gemahlene Muskatblüte	<b>2 Msp.</b> abgeriebene Pomeranzenschale
<b>1 Msp.</b> gemahlener Sternanis	<b>1 Msp.</b> Zimt
<b>280 g</b> Rosinen	<b>50 g</b> Orangeat
<b>65 g</b> Zitronat	<b>100 g</b> zerlassene Butter
<b>2 gestrichene EL</b> Natura Stevia Plus	Fett für die Form
	Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Stollenform (25 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen oder die Stollenform einfetten. Eier, Butter, Steviosid-Extrakt, Zitronensaft und -schale, Rum (nach Belieben) und Quark in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts mischen. Dann Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz, Kardamom, Muskatblüte, Pomeranzenschale, Sternanis und Zimt unterkneten.
2. Die Rosinen in wenig Mehl wenden und mit Orangeat und Zitronat zum Teig geben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen noch kurz durchkneten. Er darf nicht kleben, sonst ggf. kühl stellen. Anschließend den Teig zu einem ca. 35 cm langen Laib formen und der Länge mit dem Nudelholz nicht ganz mittig eine Vertiefung in den Laib drücken. Nun die schmälere Hälfte längs über die breitere Hälfte schlagen. Die Rosinen ggf. in den Stollenteig drücken, damit sie beim Backen nicht verbrennen.
3. Den Stollen auf das Backblech legen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 1 Std. 10 Min. backen. Herausnehmen, noch lauwarm mit der zerlassenen Butter bestreichen und vollständig abkühlen lassen. Dann mit Natura Stevia Plus bestäuben und in Alufolie oder einem Stollenbeutel verpackt aufbewahren. Der Stollen sollte vor dem ersten Anschneiden ca. 3 – 4 Wochen durchziehen.